



Geschmack & Technologie

Salami Art Salsiccia Stagionata

Leitsatz: 2.4.1.1.2

Rezepturnummer: ER2300452

Anforderung laut Leitsatz:

Bindegewebefrei Fleischeiweiß >= 12.0%

Bindegewebefrei Fleischeiweiß im Fleischeiweiß
>= 80.0%

Ausgangsmaterial:

35.00 kg Rindfleisch R II, angefroren (-5°C)

35.00 kg Schweinefleisch S II, gut gekühlt, 3 mm

20.00 kg Bäuche S V, gefroren (-15°C)

10.00 kg Speck S VIII, gefroren (-15°C)

Gewürze & Hilfsmittel:

1.20 kg Salami Dex free140200

20 g Starterkulturen TopXpress für 100 kg608200

2.40 kg Nitritpökelsalz E 250062503

0.20 kg Fenchel ganz halal773200

0.30 kg Pfeffer, schwarz - weiß (70/30) mittelfein
geschrotet724102

0.60 kg Siedesalz fein halal VLOG062600

Därme:

AVO Betex-Darm RS, weiß, Kal. 75/50, mit rot-grünem
Netz (Art.-Nr. 0826 43)

Ablauf der Verarbeitung:

Vorbereitung:

Fleisch- und Fettbestandanteile entsprechend den
Rezepturangaben kühlen bzw. frieren.

Kuttermethode:

1. Den gefrorenen Speck und Bäuche mit dem Reifemittel und Starterkulturen vorkuttern.
2. Das angefrorene Rindfleisch R II zugeben und bis 5 mm kuttern.
3. Schweinefleisch S II, 3 mm, und NPS zugeben und bis zur gewünschten Körnung fertigkuttern.
4. In den letzten Kutterumdrehungen die Fenchelsamen zugeben.

Kutterendtemperatur: +/- 0 °C bis -2 °C

Die Räucherung mit AVO-Räucherpulver "Landrauch" gibt der Wurst einen typischen Geschmack und eine ansprechende Farbe.

Zutaten:

Schweinefleisch, Rindfleisch, Schweinespeck, Speisesalz, Dextrose, Gewürze, Fenchel, Maltodextrin, Antioxidationsmittel: (E 300 Ascorbinsäure, E 301 Natriumascorbat), Pfeffer weiß, Konservierungsstoff: E 250 Natriumnitrit, Gewürzextrakte

Zubereitung:

Die vorliegende Anwendungsrezeptur ist eine Herstellungsempfehlung auf Basis praktischer Erfahrungen und aktuell geltender lebensmittelrechtlicher Vorschriften innerhalb Deutschlands und der EU. Für die praktische Umsetzung der Rezeptur beim Anwender übernimmt AVO keine Haftung. Ebenso ist der Hersteller oder Inverkehrbringer verpflichtet die Einhaltung der gesetzlichen Vorgaben des jeweiligen Bestimmungslandes für das Erzeugnis sicher zu stellen.



Geschmack & Technologie

Die Räucherung mit AVO-Räucherpulver "Landrauch" gibt der Wurst einen typischen Geschmack und eine ansprechende Farbe.

Nährwerte:

Brennwert 470 Kcal
Brennwert 1946 KJ
Eiweiß 21.3 g
Kohlenhydrate 2.7 g
Zucker 0.5 g
Fett 41.6 g
gesättigte Fettsäuren 8.2 g
Salz 4.6 g

Die vorliegende Anwendungsrezeptur ist eine Herstellungsempfehlung auf Basis praktischer Erfahrungen und aktuell geltender lebensmittelrechtlicher Vorschriften innerhalb Deutschlands und der EU. Für die praktische Umsetzung der Rezeptur beim Anwender übernimmt AVO keine Haftung. Ebenso ist der Hersteller oder Inverkehrbringer verpflichtet die Einhaltung der gesetzlichen Vorgaben des jeweiligen Bestimmungslandes für das Erzeugnis sicher zu stellen.